

Menus de Octobre :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026	Haricots beurre bio Pavé de merlu MSC / Allumettes végétales Riz bio Edam bio Cocktail de fruits	Concombre Sauté de poulet / Boulettes végétales Semoule Blo Coulommiers Crème dessert au chocolat	Céléri râpé Pastachicjes (pois chiches) HVE / emmental râpé bio Saint paulin Donuts	News de légumes Rôti de porc label rouge / Rôti de dinde CE2 / Emincé végétal au pois et blé Carottes bio Suisse sucré Prune
Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026	Salade de perles, tomates, maïs Paupiettes de veau FR / Saucisse végétales (goût merguez) - Petits pois Camembert bio Pomme	Chou-fleur CE2 Allumettes de porc façon / Allumettes de volaille - façon carbonara / Allumettes végétales Fusilli Blo - Emmentl râpé bio Petit suisse aux fruits bio Banane bio	Rosette label rouge / Tarte au fromage Marmite de colin MSC / Falafels fèves, menthe, coriande Purée de pommes de terres et courge Buchette de lait mélangé Compote de pomme bio	Carottes râpées Tortellini ricotta épinards Verre de lait Cookies du chef chocolat

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.

Menus de Octobre :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026	Betteraves bio Boulettes au veau façon / boulettes végétariennes (carbonara) Riz bio pilaf Yaourt arôme (régional) Prune	Céleri râpé façon remoulade Poisson blanc meunière MSC/ Pâné fromager Penne bio - emmental râpé Carré nde ligueil Flan nappé caramel	Salade verte - dès emmental Hachis parmentier de poulet / Parmentier à l'égrainé de pois bio Fromage blanc - sucre Cake du chef aux pêches	Macédoine de légumes Omelette du chef (MEA) Frites au four / Pommes de terre noisettes / Frites friteuse Tomme noire IGP Poire

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.